

125. アカアマダイ 赤甘鯛(あまだい)

夏



漆器製造・提供:夏末夕漆綾(かみゆうしつりょう)

◇撮影後のコメント◇

たいへん好い仕上がりとなった。写真見るだけの(味わえない)各位、ごめんなさい。たいへん美味しく試食させていただきました。本文にも記載したが、なぜ今までこれを試みなかったのか。猛省しなければならない。冷静に顧みると、今まで100を超えるネタを紹介してきたが、固定観念をはずすとその可能性は無限大となる。恐ろしい広さだ。

なぜ、良く知る「あまだい」を「大人の食育書 いしかわ旬の鰯だより百選譚」から外してしまったのか。それは、焼物の好きが染みついていたからである。固定観念としか言いようがない。当魚の特徴の一つ少し肉が水っぽい。これが常に焼物へ至ることになる。焼物の調理法は数多あるが、自分の好みとしては「酒粕漬」が大いに気に入っている。あまだいの少し淡い味(隙間)に酒粕の味や風味が補填され見事なコンビネーションを形成している。まさに相乗効果の典型的好例であると自分なりに認識・判断している。

鮮魚の調達に各店を巡っている中で、「今日のアまだい刺身イケます」の言葉や、「刺身用」の表示をよく目にしていたのは事実である。しかし、「なんで刺身なの？」が恒常的に頭の中を過っていたが、たまには発想の転換も必要であると、その水っぽさを解消する目的で「昆布ヅ」を試みることにした。なんとこれが大正解。ああしまったと反省。